

BAB VI

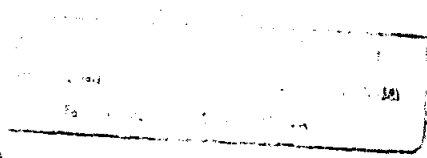
KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. *Chicken nuggets* dengan perlakuan perbandingan tepung terigu dan putih telur menunjukkan:
 - a. berbeda nyata pada pengujian terhadap kadar air, kadar protein, WHC, *juiceness*, kekerasan dan *gel strength chicken nuggets* serta organoleptik tekstur.
 - b. tidak berbeda nyata pada pengujian terhadap organoleptik warna dan rasa.
2. Sifat organoleptik pada produk *chicken nuggets* dengan penambahan tepung terigu 20%-40% dan putih telur 2,5%-7,5% masih bisa diterima oleh konsumen.
3. Perlakuan T₂P₃ (tepung terigu 30% dan putih telur 7,5%) merupakan perlakuan terbaik berdasarkan sifat fisiko kimia dan organoleptik yang diperoleh dengan cara pembobotan. dengan karakteristik sebagai berikut kadar air 49,97%wb, WHC 3,81, *juiceness* 99,33%, protein 19,46%, kuat tusuk 2,47 mm/g.dt, kekerasan 151,95 N. Sedangkan untuk organoleptik tekstur 6,40, organoleptik rasa 6,13, organoleptik warna *chicken nuggets* beku 5,42, dan untuk *chicken nuggets* goreng 5,71.

6.2 Saran

- Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan disarankan untuk menggunakan tepung terigu 20% dan putih telur 7,5%.
- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang penggunaan jenis tepung terigu berbeda (tepung terigu roda biru atau tepung terigu gunung bromo) dengan menggunakan putih telur pada *chicken nuggets*.
- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang masa simpan *chicken nuggets* tersebut.



DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas. 2000. *Kualitas Nuggets Daging Ayam Boiler dan Ayam Petelur Afkir dengan menggunakan Tapioka dan Tapioka Modifikasi serta Lama Pengukusan yang Berbeda*. Malang: Program Pasca Sarjana Universitas Brawijaya.
- AOAC. 1989. *Official Methodes of Analysis Association of Official Agricultural Chemists*. Washington: Willard Grat Press.
- Carballo, J., G. Barreto dan F. J. Colmenero. 1995. *Starch and Egg White Infulence on Properties of Bologna Sausage as Related to Fat Content*. Journal Food Science Vol. 60, No.4: 673-677
- Charley, H., 1982. *Food Science* 2nd ed. New York: John Wiley and Sons.
- Cheow, C.S., dan S.Y. Yu. 1997. *Effect of Fish Protein, Salt, Sugar, and Monosodium Glutamat on The Gelatinization of Starch in Fish Starch Mixture*. Journal Food Processing and Preservation 21: 161-171.
- Considine, P.E. 1979. *Foods and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- deMan ,J. M. 1976. *Principles of Food Chemistry* (3rded.). Gaithersburg, Maryland: an Aspen Publication
- De Garino, Sullivan dan Canada. 1984. *Statistical Methods*. New York : Mc. Millan Publishing Co., Inc.
- Dutson, T.R & A.M. Pearson (Ed). 1987. *Advances in Meat Research, Restructured Meat and Poultry Product* (vol.3). New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- Fennema, O.R. 1985. *Food Chemistry* 2nd ed. New York: Marcel Dekker Inc.,
- Gazpers. 1991. *Metode Perencanaan Percobaan*. Bandung: Penerbit Armico
- Goldsmith, S.M. dan T. Toledo. 1985. *Studies on Egg Albumin Gelatin Using Nuclear Magnetic Resounance*. Journal of Food Science 50: 59-61.
- Handa, A., K. Takahashi, N. Kuroda dan G.W. Fronning. 1998. *Heat-induced Egg White Gels as Affected by pH*. Journal of Food Science 63: 403-407.

- Hui, Y.H. 1991. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. New York: A Wiley Inter Science Publication.
- Hulse, L.H., E.M. and O.E. Pierson, 1980. *Sorghum and The Millets : Their Composition and Nutritive Value*. New York: Academic Press.
- Imeson, A. 1999. *Thickening and Gelling Agents for Food*. Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Kartika, B., Pudji H. dan Wahyu S., 1992. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Kramlich, W.E. 1971. *Sausage Product in the Science of Meat and Meat Product*. San Fransisco: J.F. Price and S.S Schweigert Eds. W.H. Freeman.
- Kramlich, W.E., A.M. Pearson, dan F.E. Tauber. 1982. *Processed Meat*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Koswara, S. 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadi Makanan Bermutu*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Li, W., J.A. Bowers, J.A. Craig, dan S.K. Perng. 1993. *Sodium Tripolyphosphat Stability and Effect in Ground Turkey Meat*. *Journal of Food Science* 58: 510-504.
- Ma, A.L., Grove, dan G.V. Barbosa-Canovas. 1996. *Viscoelastic Characterization of Surimi: Effect of Setting and Starch*. *Journal of Food Science* 61: 881-889
- Mead, G. C. 1989. *Processing of Poultry*. New York: Elsevier Science Publishing Co., Inc.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1988. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB
- Murtidjo, B.A., 1987. *Pedoman Beternak Ayam Broiler*. Yogyakarta: Kanisius
- Naruki, S. 1991. *Kimia Dan Teknologi Pengolahan Daging*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi, Universitas Gajah Mada.
- Padaga, M. Ch. dan Purnomo, H. 1989. *Ilmu Daging*. Malang: Nufic Universitas Brawijaya.
- Price, J.F & B. Schweight. 1987. *The Science of Meat and Meat Products* 3rded. Westport: Food and Nutrition Press, Inc.

- Price, J.F & B. Schweight. 1987. *The Science of Meat and Meat Products* 3rded. Westport: Food and Nutrition Press, Inc.
- Prinyawiwatkul, W., K.H. Mcwatters, L.R. Beuchat dan R.D. Philips. 1997. *Optimizing Acceptability of Chicken Nuggets Containing Fermented Cowpea and Peanuts Flours*. *Journal of Food Science* 62: 889-892.
- Purnomo H., Amertaningtyas Dedes, dan Siswanto. 2000. *Pembuatan Chicken Nuggets dengan Konsentrasi Tepung Tapioka dan Lama Pemasakan yang Berbeda*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Raharjo, S., D.R. Dexter, R.C. Worfel, J.N. Sofos, M.B. Solomon, G.W. Shults dan G.R. Schmidt. 1995. *Quality Characteristic of Restructured Beef Steaks Manufactured by Various Techniques*. *Journal of Food Science* 60: 68-71.
- Rasyat. 1995. *Beternak Ayam Pedaging*. Jakarta: PT Penebar Swadaya
- Rismunandar. 1986. *Membudidayakan Lima Jenis Bawang*. Bandung: Penerbit Sinar Baru.
- Sawitri, M.T. 1997 . *Pengaruh Presentase Putih Telur sebagai Binder (Bahan Pengikat) dan Tepung Terigu sebagai Filler (Bahan Pengisi) terhadap Sifat-Sifat Mutu Sosis Tempe*. Malang: Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya.
- Siregar, A. P., 1980. *Teknik Beternak Ayam Pedaging di Indonesia*. Jakarta: Margie Group
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Stadelman, W. J., V.M Olson, G.A. Shemwell dan S. Pasch. 1988. *Egg and Poultry Meat Processing*. New York: Ellis Horwood International Publisher.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Sudjana. 1995. *Design dan Analisis Eksperiment*. Bandung: Penerbit Tarsito
- Susrini, I dan M , Thohari. 1989. *Ilmu Pengetahuan Telur dan Pemanfaatannya*. Fakultas Peternakan. Malang: Universitas Brawijaya
- Wells, R. G. dan C. G. Belyavin (Ed). 1987. *Egg Quality-Current Problems and Recent Advance* (Poultry Science Symposium serie, no 20). Inggris: Butterworth & Co.

- Wibowo, S., 2001. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widyastuti, E. S., 1999. *Studi Tentang Penggunaan Tapioka, Pati Kentang, dan Pati Modifikasi dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi*. Program Studi Ilmu Ternak. Kekhususan Teknologi Hasil Ternak. Malang: Universitas Brawijaya.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yolanda. 2002. *Pembuatan Nuggets Daging Ayam Petelur Non Produktif: "Kajian Penggunaan Tepung Terigu atau Tepung Maizena sebagai Alternatif Bahan Pengisi*. Surabaya: Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian UWM.